

**Zeitschrift:** Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande  
**Herausgeber:** Glossaire des patois de la Suisse romande  
**Band:** 2 (1903)  
**Heft:** 3-4

**Artikel:** Lou fachon dè la bénichon : dialogue de deux commères en patois de la Veveyse (Fribourg)  
**Autor:** Savoy, Hubert  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-237091>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 30.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## II. Lou fachon dè la bénichon.

DIALOGUE DE DEUX COMMÈRES EN PATOIS DE LA VEVEYSE (FRIBOURG).

*Dyu vò-j-édè, Goton<sup>1</sup>!*

— *Bon viprou, Tsika<sup>2</sup>! Tè fó chòbrâ<sup>3</sup> ouna ouërba è vini agòðâ<sup>4</sup> la mòðârda<sup>5</sup>.*

— *Dyou pâ na, on-n-è churâ bin bènirajè k<sup>2</sup> chè achtou in-n-an<sup>6</sup>. On chè balyè ink' tan dè pinna, pu rin....*

— *Fâ to parè galyâ piéji dè rèvèr' la mòðârda, lou papè a la bèya<sup>7</sup>, dè tròchâ kótyè bunyè<sup>8</sup> è puðè on talyon<sup>9</sup> dè kuchóla<sup>10</sup>.*

— *Ouna râva<sup>11</sup>! N'a tyè lou fachon k<sup>2</sup> mè rètravè lou kâ<sup>12</sup>. Lou myò n'irè ink' rin k<sup>2</sup> valyè. La mòðârda n' p<sup>2</sup>kè rin k<sup>2</sup> min lè-j-ótri kou, krèyé jémé dè fér' a krouch<sup>2</sup>lyi lè br<sup>2</sup>chi<sup>13</sup>,*

---

### TRADUCTION

— Dieu vous aide, Marguerite!

— Bon soir, Françoise! Il te faut rester un instant et venir goûter la moutarde.

— Je ne dis pas non. Assurément, nous voilà bienheureuses qu'elle soit bientôt passée (cette bénichon). On se donne tant de peine, puis rien....

— On a cependant bien du plaisir à revoir la moutarde, le ragoût de mouton, à manger quelques beignets et un morceau de cuchôle.

— « Une rave. » (Pas du tout.) Il n'y a que le (*façon*) hachis de chou qui me fasse plaisir. Le mien n'était absolument pas réussi. La moutarde n'a plus le piquant de jadis, je ne croyais

òou dzoa d'òra lou chukrou n<sup>o</sup> chukrè pà ouna frèja, n'è dyòra tyè dè la chó. Tò chin n'è rin, n'irè tyè mon fachon !

— Ma ! chin m'èðounè kə t'óchè manká ton fachon, kar tə chā pròou bin kouj<sup>o</sup>nā ! Pòr mē, pu d<sup>o</sup>rə kə lə myò lyè-j-ou fèrmou bon.

— A ! chóplyé, di-mè k<sup>o</sup>min t'á fé !

— Mè chu t<sup>o</sup>rya pri<sup>14</sup> dè Fanchon, d<sup>o</sup>mindz<sup>o</sup>....

— Fanchon lya gran tin fikòtā<sup>15</sup> pè lou kabare, lya adi tòtè lè tchandè.

La vòoudèja, jèmé cha katèl<sup>o</sup>na<sup>16</sup> lya manká.

— Ach<sup>o</sup>, mè chu fèt' a rèmòrà<sup>17</sup> la rèðèta<sup>18</sup> dou fachon, è lyé galyà bin rèouchè.

— Ouàra bon ! tè fó la mè tsigā<sup>19</sup> pò l'an k<sup>o</sup> vin.

— M'a tan rèk<sup>o</sup>mandā dè la ouèrdā, t<sup>o</sup> n'òoudri pà mè vindr'.

— A kó l<sup>o</sup> di-ðou ?

jamais arriver à donner du croquant aux *bricelets*, aujourd'hui le sucre ne sucre plus du tout, ce n'est bientôt que du sel. Mais tout cela n'est rien, s'il n'y avait mon (*façon*) hachis de chou.

— Mais ! cela m'étonne que tu aies manqué ton « fachon, » car tu sais très bien faire la cuisine ; pour moi, je puis dire que le mien a été bien bon.

— Ah ! s'il te plaît, dis-moi comment tu as fait !

— Je me suis approchée de Fanchette dimanche....

— Fanchette a longtemps préparé les petits plats au cabaret, elle a toujours toutes les chances. La sorcière ! jamais sa rave de sainte Catherine ne lui a manqué.

— Aussi, je me suis fait rappeler la recette du hachis de chou et j'ai parfaitement réussi.

— Voilà qui est bien ! tu vas me la passer (donner la recette) pour l'an prochain.

— Elle m'a tant recommandé de la garder (pour moi), tu n'iras pas me trahir.

— A qui le dis-tu ?

— E bin, fó k<sup>2</sup>minxi a pòrbulyi lè-j-èrbè, pu on lè b<sup>2</sup>tè a èpourâ chu on tèvi, lè fó adon tsaplyâ fin. nè avoué lou kuit br<sup>2</sup>chè<sup>20</sup>. On lèy pudè la chó è on tsaplyè dèy kuvè dè-j-inyon è dèy piti-j-inyon. Du ink' t<sup>2</sup> lè pâchè òou burou, t<sup>2</sup> lèy b<sup>2</sup>tè on bòkon' dè mouchkata. E adon lou tò din la pîla.

— M'in vé chin b<sup>2</sup>tâ chu on bòkon dè papè. Adyu, Goton!

— Bouna né, Tsika! A rèvèr'!

— Eh bien! on commence par faire bouillir parfaitement les herbes (choux), puis on les laisse égoutter sur un disque. On les coupe alors bien fines avec le couteau à deux mains. On les saupoudre de sel et on hache des tiges d'oignons et des petits oignons. Puis tu les passes au beurre et tu y mets un peu de noix de muscade. Et alors le tout dans la casserole.

— Je m'en vais le mettre sur un bout de papier. Adieu, Marguerite!

— Bonsoir, Françoise, au revoir!

## NOTES

<sup>1</sup> *Goton* est un abrégatif du diminutif *Margoton*, petite Marguerite. — <sup>2</sup> *Tsika*, Françoise, rappelle l'italien *Franciska*. — <sup>3</sup> *Chòbrâ*, demeurer, rester, s'arrêter un peu longtemps. — <sup>4</sup> *Agòdâ la mòdârda*, goûter la moutarde, ou *agòdâ la bénichon*, goûter la *bénichon*, sont les expressions dont on se sert pour inviter à un repas de *bénichon*. — <sup>5</sup> *Mòdârda*, préparation dans laquelle on fait entrer de la farine délayée, du vin cuit et les graines du *Sinapis nigra L.*, qui lui donnent un goût piquant. Les cuisinières mettent tout leur soin à obtenir une *moutarde* piquante. Cette préparation est ordinairement servie avec le beurre. — <sup>6</sup> *In-n-an*, en avant, être en avant, être bientôt passé. On dit d'un malade qui ne peut plus sortir: *pòou pâ mé in-n-an*, il ne peut plus en avant. — <sup>7</sup> *Papè a la bèya*, ragoût de mouton, c'est le plat par excellence de la *bénichon*. *Bénichon* vient de *benedictionem*, cette réjouissance coïncidait autrefois avec la fête de la dédicace ou de la *bénédiction* de l'église paroissiale. —

<sup>8</sup> *Bunyè*, beignet, pâtisserie inévitable de la bénichon. — <sup>9</sup> *Talyon*, du verbe *talyi*, couper, désigne une tranche de pain, de gâteau, etc. — <sup>10</sup> La *Kuchóla*, pain pétri avec du lait et du beurre, fait nécessairement partie des accessoires de la *bénichon*. — <sup>11</sup> *Ouna rāva!* une rave, expression pittoresque qui indique une désapprobation, un mépris. *Nº vó pá ouna rāva*, il ne vaut pas une rave, il ne vaut absolument rien. — <sup>12</sup> *Rètròvā lou kã*, retrouver le cœur, se dit des mets qui font plaisir, alors qu'on paraît n'avoir goût à rien. — <sup>13</sup> *Br<sup>2</sup>chi*, bricelet, croquettes préparées avec une farine très pure, de la crème et du sucre. — <sup>14</sup> *Chè t<sup>2</sup>ri pri*, se tirer près, s'approcher doucement, câlinement, avec l'intention d'obtenir une faveur. — <sup>15</sup> *Fikòtã*, sans doute altéré de *frikòtã*, dérivé de fricot. — <sup>16</sup> *Katèl<sup>2</sup>na*, de Catherine; le soir de Sainte-Catherine, on prend une rave, on coupe l'extrémité de la racine que l'on creuse. On remplit la cavité de terre et on y fait un semis; la rave est suspendue au plafond. Bientôt les feuilles commencent à pousser, se dressent autour de la rave et forment une jolie touffe de verdure, que l'on salue avec plaisir comme première messagère du printemps. On donne encore ce nom à une courge que l'on évide et dont on découpe l'écorce de manière à représenter une tête de mort. A la nuit tombante, une bougie est fixée au fond de la courge, que l'on va déposer sur une borne dans les champs ou aux croisées des chemins, afin d'effrayer les passants. — <sup>17</sup> *Rèmòrà*, rappeler, *rèmouér'*, la mémoire. — <sup>18</sup> *Rèðèta*, recette : une femme habile est appelée *ouna fèmala dè rèðèta*. — <sup>19</sup> *Tsigã*, glisser en cachette. Ce verbe indique aussi l'acte des marqueurs à la cible, de l'allemand *zeigen*. — <sup>20</sup> *Kuti br<sup>2</sup>chè*, « couteau bercet, » le couteau à deux mains est balancé comme un berceau.

HUBERT SAVOY.

